



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

*SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 – e-mail: [info@iisdandolo.it](mailto:info@iisdandolo.it) – Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) – C.F. 86000710177*



**SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"**

# Esame di Stato

## A.S. 2019/2020

## DOCUMENTO 15 MAGGIO (prorogato al 30 maggio)

Classe V° Sez. C Indirizzo Alberghiero



Bargnano di Corzano, 29 maggio 2020

Il Dirigente Scolastico  
*Prof. Giacomo Bersini*

## **Indice del documento**

1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione
2. Componenti del C.di C., elenco degli alunni e presentazione della classe
3. Criteri di valutazione del credito scolastico
4. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione
5. Attività di sostegno e di recupero
6. Progetto d'Istituto per i PCTO
7. Cittadinanza e costituzione
8. Allegati:
  - a. Programma disciplinare annuale
  - b. Simulazioni della prova d'esame
  - c. Griglia di valutazione della prova
  - d. Progetto d'Istituto per i PCTO
  - e. P.E.I., P.D.P., P.E.P.

## 1. Profilo Professionale del Tecnico della Ristorazione

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- ⊕ utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- ⊕ organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- ⊕ applicare le norme attinenti alla conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- ⊕ utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- ⊕ comunicare in almeno due lingue straniere;
- ⊕ reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- ⊕ attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- ⊕ curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione **"Servizi di sala e di vendita"**, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni avranno maturato le seguenti competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

5. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
6. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
7. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
8. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
10. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## **2. Componenti del C.di C., elenco degli alunni e presentazione della classe.**

Componenti del consiglio di classe

Materia	Docente	Firma
Italiano e Storia	Prof. Luca Muschio	
Lingua straniera: inglese	Prof.ssa Paola Cieli	
Lingua straniera: Francese	Prof.ssa Pamela Marcianò	
Matematica	Prof. Velardi Francesco	
Scienze e cultura dell'alimentazione	Prof.ssa Renata Tassi	
Diritto e Tecniche Amministrative	Prof. Giovanni Salerno	
Laboratorio Cucina	Prof. Giuseppe Puzzo	
Laboratorio Sala & Vendita	Prof. Carmine Nappi	
Scienze motorie	Prof.ssa Elena Belloni	
IRC	Prof.ssa Manuela Consoli	
Sostegno	Prof.ssa Elena Plodari	
Sostegno	Prof.ssa Manuela Triolo	

Elenco degli alunni

<i>N°</i>	<i>Cognome e Nome</i>
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	<b>ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE V. DANDOLO</b>
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	OMISSIONS

Profilo della classe

<b>Provenienza</b>	<b>n°</b>
alunni inseriti per trasferimento	4
alunni inseriti respinti in terza	0
alunni inseriti respinti in quarta	0
alunni inseriti respinti in quinta	0

Presentazione della classe anche rispetto al periodo della DAD

La classe è composta da 15 alunni: 6 femmine e 9 maschi, sono presenti tre alunni con certificazione L.104/92 di cui due che seguono un percorso differenziato e l'altra con percorso semplificato; seguiti per 9 ore ciascuno dall'insegnante di sostegno ed uno con percorso di tipo differenziato seguito per 18 ore dall'insegnante di sostegno e per 12 ore dall'assistente ad personam

Per tutti e tre i casi vengono applicate le opportune strategie al fine di consentire il raggiungimento degli obiettivi minimi e specificati dei rispettivi PEI.

E' presente nella classe un'alunna con certificazione L.170/10 (F.81.2 discalculia) e nel corso dell'anno il Consiglio di Classe ha deciso di redigere un PDP per BES del terzo tipo per un'alunna che si è trovata in una situazione di forte destabilizzazione personale a causa di un grave stato emotivo d'ansia.

Quattro alunni provengono invece da altre scuole: tre di loro dal CFP Canossa di Brescia ed uno dal CFP di Clusane (BS). Dopo aver superato gli esami di idoneità previsti, gli studenti hanno cominciato la regolare frequenza di quest'ultimo anno di corso, inserendosi seppur con qualche problema nel gruppo classe. Complessivamente non sono alunni puntuali e rispettosi delle regole e degli spazi scolastici.

Nel complesso risulta mediocre la capacità di attenzione della classe, non supportata da un adeguato studio a casa.

Il Consiglio di Classe ha elaborato ad inizio anno scolastico un Piano di Lavoro, secondo le procedure del PTOF, condividendo e definendo obiettivi, percorsi didattici, metodologie e criteri di valutazione. L'impostazione della didattica è modulare, secondo le indicazioni del PTOF.

Le attività pratiche di sala&vendita e cucina non sono state svolte, in quanto, la classe non ha aderito alla proposta dell'Istituto e non assolvendo al contributo scolastico volontario, non hanno svolto esercitazioni pratiche non contemplate nel piano di studi Ministeriale per le classi terminali.

Dal 26/02/2020 le lezioni sono state sospese per emergenza sanitaria COVID-19 e dal 29/02/2020 è stata attivata la Didattica a distanza (DaD).

Per tali motivazioni è stata effettuata una riprogrammazione per affrontare i moduli previsti attraverso la didattica a distanza. Le verifiche durante la DaD sono state somministrate in forma digitale con correzione immediata ed automatizzata e/o attraverso compiti autentici da documentare mentre le interrogazioni attraverso le videolezioni.

Tuttavia nel corso dell'anno non è emerso da parte della maggioranza dei discenti un comportamento maturo e consono alla didattica, infatti, si sono verificati episodi spiacevoli verso diversi docenti e lo studio delle discipline non è stato proficuo.

Si sono svolti regolarmente gli incontri programmati per l'analisi dell'andamento della classe, per il monitoraggio della programmazione e l'eventuale riprogrammazione, per l'elaborazione e somministrazione di prove (simulazioni del colloquio d'Esame), per l'organizzazione delle modalità di recupero e per l'individuazione dei docenti designati a membri interni, secondo criteri dati.

Gli studenti hanno frequentato in modo abbastanza regolare le lezioni curricolari e le attività extracurricolari; mentre le lezioni a distanza DaD hanno non sono state seguite sempre con la giusta attenzione e partecipazione attiva, nel rispetto del patto formativo concordato secondo le modalità indicate nel PTOF.

In generale, la partecipazione e l'interesse dei discenti non sono stati adeguati alle iniziative proposte nelle singole discipline e, pertanto, seppur consentito il regolare svolgimento dei programmi, si è dovuto ricorrere a numerose riprogrammazioni sia durante la didattica in presenza che in quella a distanza. I risultati del lavoro scolastico sono di livello mediamente sufficiente e, in alcuni casi, più che discreto. Nella classe sono presenti pochi alunni dotati di una buona cultura generale data da curiosità ed interessi personali, di una buona capacità espressiva, proprietà di linguaggio, capacità di analisi, di giudizio motivato e di critica. Il resto del gruppo ha incontrato maggiori difficoltà legate ad una generale povertà di stimoli culturali, ad una disabitudine alla riflessione critica e ad una scarsa capacità metacognitiva. Lo studio a casa non è sempre stato soddisfacente; le difficoltà maggiori si sono riscontrate nell' elaborazione di testi scritti.

I rapporti tra docenti e alunni, così come quelli tra i ragazzi, sono improntati al rispetto reciproco, seppur con episodi sporadici di comportamento negativo da parte di taluni discenti.

I rapporti con le famiglie sono stati maggiormente concentrati in occasione dell'unico colloquio generali, in quanto il secondo calendarizzato non si è tenuto a causa dell'emergenza sanitaria COVID-19.

Le azioni di monitoraggio relative al recupero delle lacune pregresse e gli interventi di recupero ed eventuale potenziamento, sono stati effettuati nel corso delle attività curricolari, secondo quanto stabilito dai singoli docenti.

### 3. Criteri di valutazione del credito scolastico

Il CdC, in sede di scrutinio finale, individuata la banda di oscillazione derivante dalla media M dei voti, assegna il punteggio, secondo i seguenti indicatori:

VOCE	DESCRITTORI
<b>Assiduità della frequenza scolastica nel periodo antecedente alla chiusura scolastica.</b>	Regolarità della frequenza con numero di assenze, entrate in ritardo e uscite anticipate (non motivate da specifiche situazioni di salute) occasionali.
<b>Assiduità di partecipazione alle attività di DAD.</b>	I compiti sono stati regolarmente consegnati o solo occasionalmente evasi, così come la partecipazione in presenza alle lezioni erogate online (ad esclusione di comprovati motivi).
<b>Interesse ed Impegno nella partecipazione al dialogo educativo.</b>	Rispetto delle consegne e degli impegni di studio; attenzione durante le lezioni e le verifiche.  Atteggiamento propositivo nei confronti della programmazione didattico-educativa e culturale dell'Istituto.
	Disponibilità all'assunzione di impegni e carichi di lavoro finalizzati all'approfondimento dei contenuti programmati dal Consiglio di Classe.
	Assenza di gravi sanzioni disciplinari.
<b>Partecipazione, interesse e impegno nei percorsi di PCTO</b>	Valutazione uguale a livello conseguita nelle competenze tecnico-professionali in stage/PW/IFS e ricaduta sul voto di condotta.
<b>Partecipazione assidua e proficua ai percorsi curricolari ed extracurricolari (Eventi, Fiere, Concorsi, Open Day, etc.) inclusi i Progetti finanziati con Fondi Europei previsti dal Piano dell'offerta formativa</b>	Certificazioni nelle lingue straniere e nelle competenze informatiche, corsi di lingua certificati in centri accreditati.  Partecipazione a moduli PON-FSE e altri Progetti didattici di ampliamento dell'offerta formativa.  Partecipazione alle attività sportive proposte dall'Istituto Scolastico o attività sportiva a livello agonistico.  Partecipazione alle attività di formazione promosse da associazioni professionali e altri stage di formazione.  Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day, eventi, ecc....).  Attività culturali e artistiche certificate.
<b>Eventuali Crediti Formativi</b>	Attività di volontariato socio assistenziali presso associazioni riconosciute, certificate nel tempo, nella modalità e nella frequenza.  Impegno attivo come Rappresentante d'Istituto e Consulta

studentesca.

Esperienze lavorative volte all'acquisizione di specifiche competenze e partecipazione ad attività di ordine culturale che abbiano carattere di continuità.

Per ottenere la fascia alta all'interno della banda di oscillazione della tabella ministeriale è necessario avere:

- a) Media superiore allo 0,5
- b) Almeno 3 dei criteri sopra indicati

Situazione crediti

N.	Studente	Credito Terza	Credito Quarta	Totale crediti
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				



OMISSIS

#### 4. Obiettivi trasversali del Consiglio di Classe, strumenti, metodologia e valutazione.

Ambito relazionale/comunicativo	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
valutare opinioni, azioni	x		
autovalutare proprie opinioni ed azioni	x		
esprimere giudizi motivati	x		
rapportarsi alle dinamiche di gruppo (autocontrollo – senso della reciprocità-adequatezza dello stile comunicativo)		x	
Ambito organizzativo	Livello base	Livello intermedio	Livello avanzato
collaborare in un contesto organizzativo ed operativo		x	
effettuare analisi e sintesi		x	
generalizzare criteri, principi, regole, processi	x		
pianificare le fasi di un lavoro in rapporto ad obiettivi dati	x		
Operare collegamenti interdisciplinari	x		

Legenda:

- livello base: lo studente svolge compiti semplici in situazioni note, mostrando di possedere conoscenze ed abilità essenziali e di saper applicare regole e procedure fondamentali
- livello intermedio: lo studente svolge compiti e risolve problemi complessi in situazioni note, compie scelte consapevoli, mostrando di saper utilizzare le conoscenze e le abilità acquisite
- livello avanzato: lo studente svolge compiti e problemi complessi in situazioni anche non note, mostrando padronanza nell'uso delle conoscenze e delle abilità.

## Metodologie didattiche e strumenti utilizzati

Il C.d.C., al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto diverse strategie e si è avvalso delle seguenti metodologie e strumenti:

Metodologie	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	TEC.AMM.VE	FRANCESE	LAB.SALA	LAB.CUCINA	SC.ALIM	IRC	ED. MOTORIA
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X		X	X	X	X
Lezione dialogata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Metodo induttivo e deduttivo	X	X	X			X		X		X	
Esperienza in campo											
Lavori di gruppo					X			X			X
Problem solving				X	X			X	X		
Brain storming				X	X		X		X		
Cooperative learning					X			X			
Analisi dei casi								X			
Lavori in rete	X	X	X	X	x	X	X	X	X	X	X
Visite guidate	X							X	X	X	



## Strumenti di verifica e di valutazione

Tipologie delle verifiche	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	TEC.AMM.VE	FRANCESE	LAB.SALA	LAB.CUCINA	SC.ALIM	IRC	ED. MOTORIA
Interrogazione	X	X	X	X	X	X	X	X		X	
Questionario strutturato e semi strutturato			X		X	X	X	X			
Relazione			X					X			X
Traduzione											
Produzione scritta	X		X	X	X	X			X		
Prova pratica				X							X
Verifica a tempo							X				

Griglia dei criteri di valutazione riferita anche alle attività di DAD

<b>Voto</b>	<b>Giudizio</b>	<b>Impegno e motivazione</b>	<b>Indicatori di conoscenze/competenze</b>
1 - 2	Negativo	L'allievo non presenta alcun impegno e alcuna motivazione	Mancata acquisizione di elementi, nessun progresso rispetto ai livelli di partenza
3 - 4	Gravemente Insufficiente	L'allievo mostra impegno sporadico e scarsa motivazione	Acquisizione lacunosa dei contenuti e delle tecniche, numerosi e gravi errori nell'applicazione, esposizione disorganica
5	Insufficiente	L'allievo mostra impegno irregolare e incostanza nella motivazione	Acquisizione superficiale delle conoscenze, preparazione incompleta con utilizzo di termini non sempre appropriati, errori non particolarmente gravi nell'applicazione.
6	Sufficiente	L'allievo mostra impegno regolare e un adeguato grado di motivazione	Acquisizione di base con una esposizione delle informazioni di tipo manualistico, corrispondente agli obiettivi minimi, errori lievi nell'applicazione.
7	Discreto	L'allievo mostra costante impegno ed è motivato	Acquisizione diligente di informazioni essenziali esposte con terminologia appropriata, soddisfacenti competenze di collegamento nell'utilizzare le informazioni per orientarsi, senza difficoltà, in situazioni note.
8	Buono	L'allievo mostra costanza nell'impegno, è seriamente motivato	Acquisizione più che soddisfacente dei contenuti e delle tecniche con la conoscenza precisa degli argomenti e un'esposizione chiara e fluida, con l'utilizzo di termini specifici e appropriati.
9	Ottimo	L'allievo mostra costanza e serietà nell'impegno, evidenzia una considerevole motivazione	Acquisizione caratterizzata da competenze di rielaborazione personale, di approfondimento con un'esposizione sicura e appropriata.
10	Eccellente	L'allievo mostra un elevato grado di impegno, serietà, costanza in tutte le attività proposte.	Acquisizione caratterizzata da competenze di collegamento ed utilizzo delle conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari con sicura padronanza della terminologia; le prove sostenute sono complete, approfondite, rigorose e personalmente rielaborate.

## **5. Attività di sostegno/recupero.**

Per raggiungere gli obiettivi il C.d.C. ha adottato le seguenti strategie, anche nella DAD:

- recupero curricolare
- recupero guidato
- organizzazione di specifiche attività per gruppi di studenti
- assegnazione di esercizi per casa agli studenti in difficoltà
- corsi di potenziamento, svolgimento di temi relativi alle due prove scritte d'esame, simulazioni colloquio d'esame
- lavori di gruppo
- esercizi di correzione e autocorrezione
- feedback activities durante la lezione e prima dell'inizio della successiva

## **6. Progetto d'Istituto per il PCTO**

L'allegata tabella riporta le attività di PCTO svolte dalla Classe.

## **7. Cittadinanza e Costituzione**

L'allegata documentazione certifica le attività ed i progetti attivati dall'Istituto conformemente al Curricolo di Cittadinanza e Costituzione.

## **8. Allegati:**

- Programmi disciplinari
- Simulazione del colloquio orale
- Griglie di valutazione delle prove scritte e del colloquio
- Progetto d'Istituto e PCTO
- Documentazione relativa a Cittadinanza e Costituzione
- P.E.I., P.D.P., P.E.P.

<b>Disciplina</b>	ENO GASTRONOMIA
<b>Docente</b>	PUZZO GIUSEPPE
<b>Testo in adozione</b>	SARO' CHEF CORSO DI ENOGASTRONOMIA PER SALA E VENDITA

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>
<b>L'evoluzioni degli stili alimentari</b>	Le cucine tradizionali, La cucina alternativa, La cucina industriale
<b>L'Italia in cucina</b>	Le diverse tipologie di clientela, I marchi di qualità
<b>L'uso del menu</b>	La storia del menu, I vari momenti del servizio, tipi di menu
<b>I menu della salute</b>	Problemi alimentari, Allergie e intolleranze alimentari, Menu particolari
<b>In settore economato</b>	Il magazzino, Gli aspetti organizzativi del magazzino
<b>Un settore in evoluzione</b>	Le nuove tecnologie innovative
<b>I rischi specifici del settore ristorativo</b>	Legge 81/08 Sicurezza sul posto di lavoro

<b>Disciplina</b>	Diritto e Tecniche Amministrative
<b>Docente</b>	Salerno Giovanni
<b>Testo in adozione</b>	Gestire le imprese ricettive 3 – Rascioni, Ferriello – Editrice Tramontana

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Modulo A – Il mercato turistico</b>	<p><b>Il mercato turistico internazionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ I caratteri del turismo</li> <li>➤ I fattori che influenzano il turismo internazionale</li> <li>➤ Le dinamiche del turismo mondiale</li> </ul> <p><b>Gli organismi e le fonti normative internazionali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli organismi internazionali</li> <li>➤ Gli organi dell'Unione Europea</li> <li>➤ Le fonti normative internazionali e comunitarie</li> </ul> <p><b>Il mercato turistico nazionale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli strumenti di analisi del mercato turistico interno</li> <li>➤ Le dinamiche del turismo in Italia</li> </ul> <p><b>Gli organismi e le fonti normative interne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli organismi interni</li> <li>➤ Le fonti normative interne</li> </ul>
<b>Modulo B – Il marketing</b>	<p><b>Il marketing: aspetti generali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Definizione di marketing</li> <li>➤ Il marketing strategico e il marketing operativo</li> <li>➤ Il marketing turistico</li> </ul> <p><b>Il marketing strategico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le fasi del marketing strategico</li> <li>➤ Le fonti informative</li> <li>➤ L'analisi interna, della concorrenza e della domanda</li> <li>➤ Segmentazione, targeting e posizionamento</li> <li>➤ Come si determinano gli obiettivi strategici</li> </ul> <p><b>Il marketing operativo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Le caratteristiche del prodotto e il suo ciclo di vita</li> <li>➤ Le leve di marketing</li> </ul> <p><b>Il web marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Che cos'è il web marketing</li> <li>➤ Gli strumenti di web marketing</li> </ul> <p><b>Il marketing plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Che cos'è il marketing plan</li> <li>➤ Come è composto il marketing plan</li> </ul>
<b>Modulo C – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione</b>	<p><b>La Pianificazione e la Programmazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La strategia dell'impresa e le scelte strategiche</li> <li>➤ L'analisi SWOT</li> <li>➤ Vision e Mission</li> <li>➤ Pianificazione e programmazione aziendale</li> <li>➤ Il vantaggio competitivo</li> <li>➤ Il controllo di gestione</li> </ul>

	<p><b>Il Budget</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Budget e tipologie di budget</li> <li>➤ Differenza tra budget e bilancio d'esercizio</li> <li>➤ Articolazione del budget</li> <li>➤ Il budget degli investimenti</li> <li>➤ Il budget economico</li> <li>➤ Il controllo budgetario</li> </ul> <p><b>Il business plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il business plan e suo contenuto</li> </ul>
<p><b>Modulo D – La normativa del settore turistico-ristorativo</b> <b>(Svolto in modalità DaD)</b></p>	<p><b>Le norme sulla costituzione dell'impresa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli adempimenti giuridici e fiscali per la costituzione dell'impresa</li> <li>➤ Le forme giuridiche</li> </ul> <p><b>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Il testo unico sulla sicurezza del lavoro</li> </ul> <p><b>Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La filiera agro-alimentare</li> <li>➤ La normativa alimentare</li> <li>➤ Rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti</li> <li>➤ I meccanismi di controllo della filiera: controlli interni (HACCP) ed esterni</li> <li>➤ La qualità totale e le norme ISO 9000</li> </ul> <p><b>I contratti delle imprese ristorative e ricettive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Gli elementi del contratto</li> <li>➤ La responsabilità contrattuale</li> <li>➤ I contratti del settore ristorativo: ristorazione, catering e banqueting</li> <li>➤ Il Codice del consumo</li> <li>➤ Il contratto d'albergo</li> <li>➤ Il contratto di deposito in albergo</li> </ul>
<p><b>Modulo E – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</b> <b>(Svolto in modalità DaD)</b></p>	<p><b>I marchi di qualità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Marchio, ditta e insegna</li> <li>➤ I marchi di qualità alimentare</li> <li>➤ I prodotti a Km 0</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	<b>Francese</b>
<b>Docente</b>	Pamela Marcianò
<b>Testo in adozione</b>	De Carlo, <i>Profession Oenogastronomie – Manuel de langue et de civilisation pour les professionnels de la restauration</i> , Hoepli, Milano, 2013

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Modulo 1: Approfondimento grammaticale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les articles contractés</li> <li>- Les articles partitifs</li> <li>- <i>C'est / Il est</i></li> <li>- Les pronoms COD</li> <li>- Les pronoms COI</li> <li>- Les pronoms relatifs</li> <li>- Le présent de l'indicatif des verbes irréguliers</li> <li>- Les gallicismes</li> <li>- L'imparfait</li> <li>- Le participe passé</li> <li>- Le passé composé et l'accord du participe passé</li> <li>- Le futur</li> <li>- Le conditionnel</li> <li>- Le gérondif</li> </ul>
<b>Modulo 2: Microlingua e civiltà</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La méthode HACCP</li> <li>- Les produits BIO (Le retour au naturel; Le BIO en 10 questions)</li> <li>- Les OGM en alimentation: une clé pour l'avenir (Les domaines d'application du génie génétique dans l'alimentation; Possibles avantages des produits OGM)</li> <li>- L'alimentation diététique (Le régime)</li> <li>- Le régime crétois</li> <li>- La pyramide alimentaire</li> <li>- Les matières grasses</li> </ul>

**Modulo 3:  
Microlingua e civiltà**

- Le droit du travail (Le contrat de travail en Italie; Le droit du travail en France; La sécurité sociale)
- École et formation professionnelle: Stage en entreprise (Contrat pour stagiaire: Formation en milieu professionnel)
- Le curriculum vitae et le recrutement du personnel
- La lettre de demande d'emploi (Rédiger une lettre)

<b>Disciplina</b>	<b>Inglese</b>
<b>Docente</b>	CIELI PAOLA
<b>Testo in adozione</b>	

<b>MODULO</b>	<b>Contenuti</b>
<b>REVISION</b>	revision: f.o.h/b.o.h. staff roles and tasks internship experience
<b>Mod. 6</b> <b>SAFETY and</b> <b>NUTRITION</b>	the eatwell plate vegetables and their nutritional values the five food groups  mediterranean diet food and health healthy lifestyle  vegerianism versus veganism covid 19 diet and life style  haccp and its principles the whole food chain “from farm to fork”  food intolerances and allergies food transmitted infection and food poisoning
<b>Mod. 7</b> <b>SERVICE</b>	service and different styles buffet service and finger food

<b>Disciplina</b>	IRC
<b>Docente</b>	Prof Consoli
<b>Testo in adozione</b>	L.Solinas,La vita davanti a noi,Torino,SEI,2018

<b>Moduli</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Un'economia dal volto umano</b>	<p>Il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione cristiana e i suoi diritti fondamentali</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli orientamenti della Chiesa Cattolica sull'etica personale e sociale</li> <li>• Il ruolo della religione nella realtà contemporanea globalizzata, multietnica e multiculturale</li> </ul>
<b>Uomini in cammino</b>	<p>La natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gli orientamenti della Chiesa cattolica sull'etica personale e sociale</li> <li>• Il ruolo della religione nella società contemporanea e il Concilio Vaticano II</li> </ul>

<b>Disciplina</b>	MATEMATICA
<b>Docente</b>	VELARDI FRANCESCO
<b>Testo in adozione</b>	BERGAMINI, TRIFONE, BAROZZI "MATEMATICA.ROSSO VOL. 5", ED. ZANICHELLI

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>
<i>Studio di funzione</i>	Studio di funzione: determinare l'andamento di una funzione, individuare i massimi, i minimi.
<i>Gli integrali</i>	Definizione di funzione primitiva Gli integrali indefiniti Area del trapezoide Gli integrali definiti e le loro applicazioni al calcolo di aree e volumi

**Osservazioni:**

La chiusura delle scuole per Covid 19, ed alla conseguente attivazione della didattica a distanza ha comportato una inevitabile dispersione di risorse e tempi per trovare le strategie per interagire con gli alunni e successivamente per riuscire a coinvolgere anche i più reticenti che complici le notizie diffuse tramite i vari canali e la poca voglia di impegnarsi non si erano più interessati alla disciplina.

Questo insieme alla lentezza nell'apprendimento dei concetti, i quali dovevano essere ripetuti più volte, ha comportato una contrazione del programma svolto nei moduli della Ricerca Operativa e Programmazione Lineare.

<b>Disciplina</b>	Scienze Motorie
<b>Docente</b>	Belloni Elena
<b>Testo in adozione</b>	Nessuno

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>
<b>1</b>	Potenziamento fisiologico
<b>2</b>	Giocchi sportivi di singolo / doppio – Badminton (in italiano volano)
<b>3</b>	Giocchi sportivi di squadra - Pallavolo
<b>4</b>	Discipline sportive individuali
<b>5</b>	Rielaborazione degli schemi motori
<b>6</b>	Elementi teorici

<b>Disciplina</b>	Laboratorio Servizi Enogastronomia Sala e vendita
<b>Docente</b>	Prof. NAPPI Carmine
<b>Testo in adozione</b>	Dispense del docente Didattica web 2.0 Libro di testo: SARO' MAITRE CORSO DI SALA & VENDITA

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>
<b>I vini nel mondo</b>	-i diversi vitigni dei vari paesi del mondo -i sistemi di certificazione di qualità dei vini e vigneti -i criteri per la stesura di una carta dei vini -i criteri di calcolo del wine cost
<b>La gastronomia italiana</b>	-le caratteristiche fisiche ed organolettiche dei prodotti -le tecniche di degustazione ed abbinamento
<b>Il professionista e il mondo del lavoro <u>NON AFFRONTATO</u></b>	-il curriculum vitae -la lettera di accompagnamento -proporsi al mondo del lavoro -il buon funzionamento di un gruppo di lavoro
<b>I rapporti con la clientela</b>	-la comunicazione con il cliente -i documenti fiscali ed i vari metodi di pagamento
<b>Tecniche gestionali</b>	-le diverse forme di gestione dell'attività ristorativa -le norme a tutela della privacy e dell'ambiente -il funzionamento di un bar -il funzionamento di un ristorante -il funzionamento di un albergo -i nuovi metodi di promozione di un'attività economica
<b>La carta del bar <u>NON AFFRONTATO</u></b>	-l'importanza della carta del bar
<b>Il bartending <u>NON AFFRONTATO</u></b>	-le tecniche di miscelazione moderne
<b>L'evoluzione del bar</b>	-i nuovi prodotti da bar

#### **Annotazioni:**

Le attività pratiche non sono state svolte, in quanto, la classe non ha aderito alla proposta dell'Istituto, non assolvendo al contributo scolastico volontario.

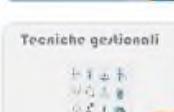
Dal 26/02/2020 le lezioni sono state sospese per emergenza sanitaria COVID-19 e dal 29/02/2020 è stata attivata la Didattica a distanza (DaD).

Per tali motivazioni n°3 Moduli non sono stati affronti e per numerosi altri è stata effettuata una riprogrammazione per affrontarli attraverso la didattica a distanza. Le verifiche durante la DaD sono state somministrate in forma digitale con correzione immediata ed automatizzata e/o attraverso compiti autentici da documentare come ad esempio menu, carte dei vini e video di presentazione dei vini ai clienti.

Attraverso la piattaforma istituzionale Google Classroom sono state messe a disposizione tutte le dispense realizzate ed utilizzate durante l'intero Anno Scolastico, necessarie per la preparazione dell'Esame di Stato.

### Dispense realizzate dal Docente:

Qui trovate le dispense dell'anno (il programma effettivamente svolto) oggetto dell'esame di Stato (i cocktail sono di ripasso mentre i cocktail tiki la affronteremo dall'11 al 18 maggio e sarà l'ultimo argomento)

	MOD 1 I VINI ITALIANI La car... PDF		MOD 1 I VINI ITALIANI L'Abbi... PDF
	MOD 1 I VINI ITALIANI Le fasi... PDF		MOD 1 I VINI ITALIANI Lezion... PDF
	MOD 1 I VINI ITALIANI Metod... PDF		MOD 2 LA GASTRONOMIA I... PDF
	MOD 2 LA GASTRONOMIA I... PDF		MOD 2 LA GASTRONOMIA I... PDF
	MOD 3 ABBINAMENTI ENOG... PDF		MOD 3 ABBINAMENTI ENOG... PDF
	MOD 5 I RAPPORTI CON LA ... PDF		MOD 6 TECNICHE GESTION... PDF
	MOD 6 TECNICHE GESTION... PDF		MOD 6 TECNICHE GESTION... PDF
	MOD 6 TECNICHE GESTION... PDF		MOD 6 TECNICHE GESTION... PDF
	MOD 9 L'EVOLUZIONE DEL B... PDF		MOD 9 L'EVOLUZIONE DEL B... PDF

<b>Disciplina</b>	Scienze e cultura dell'alimentazione
<b>Docente</b>	Tassi Renata Alessandra
<b>Testo in adozione</b>	Scienza e cultura dell'alimentazione A. Machado

<b>Modulo</b>	<b>Contenuti</b>
<b>Modulo n. 1 ALIMENTAZIONE NELL' ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</b>	I NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: Alimenti funzionali (arricchiti/alleggeriti) Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare I novel foods Le gamme alimentari La fibra alimentare Gli alimenti geneticamente modificati Gli alimenti bio
<b>Modulo n. 2 LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</b>	LA DIETA NELLE DIVERSE ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE dell'individuo: La dieta del neonato e del lattante L'alimentazione complementare La dieta del bambino La dieta dell'adolescente La dieta dell'adulto L'alimentazione nella terza età L'alimentazione in gravidanza L'alimentazione della nutrice La piramide alimentare La dieta dello sportivo  DIETE E STILI ALIMENTARI: Dieta e benessere Stili alimentari Dieta mediterranea Dieta vegetariana Dieta sostenibile  L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: Tipologie di ristorazione Norme di sicurezza alimentare Formazione dei menu LARN tabelle La mensa scolastica La mensa aziendale La ristorazione nelle case di riposo La ristorazione ospedaliera
<b>Modulo n. 3 LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b>	LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI: Le malattie cardiovascolari Ipertensione arteriosa Iperlipidemie e aterosclerosi LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE: Le malattie del metabolismo

	<p>Il diabete mellito tipo 1 e tipo 2      L'obesità      Iperuricemia e gotta      Sindrome metabolica      Osteoporosi  <b>LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE:</b>      Le malattie dello stomaco (reflusso, gastrite, ulcera)      Il microbiota intestinale: funzioni e disbiosi intestinale      Le malattie dell'intestino (diarrea, stitichezza, colite ulcerosa)      Le malattie epatiche acute e croniche (epatite virale alimentare, epatite alcolica, steatosi e cirrosi, calcolosi biliare).      Pancreatite acuta e cronica.</p> <p><b>ALIMENTAZIONI E TUMORI. DISTURBI ALIMENTARI:</b></p> <p>I tumori BENIGNI E MALIGNI; sostanze cancerogene presenti negli alimenti e sostanze protettive; stile di vita e dieta.</p> <p><b>ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:</b></p> <p>Le reazioni avverse al cibo      Reazioni tossiche      Le allergie alimentari      Intolleranze alimentari      Intolleranza al lattosio      Celiachia</p> <p><b>Cenni agli ADDITIVI ALIMENTARI:</b></p> <p>Gli additivi alimentari      Le pseudoallergie e intolleranze aspecifiche</p>
<b>Modulo n. 4</b> <b>IL RISCHIO E LA</b> <b>SICUREZZA NELLA</b> <b>FILIERA</b> <b>ALIMENTARE</b>	<p>Cenni sulle</p> <p><b>CONTAMINAZIONI</b> Fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti.</p> <p><b>SICUREZZA ALIMENTARE:</b> breve sintesi del <b>SISTEMA HACCP</b>.</p>

Disciplina	Italiano
Docente	Luca Muschio
Testo in adozione	Laboratorio di Letteratura 3, Sambugar e Sarà

Modulo	Contenuti
1	Ripristino delle competenze
2	Tipologie delle prove di esame e Curriculum vitae
3	Il realismo: storia e caratteristiche del Naturalismo e del Verismo. Lettura del testo "Gervasia all'Assomoir" di Emile Zola pag. 81. Vita e opere di Giovanni Verga con lettura e analisi dei testi "La lupa" pag. 138; "La famiglia Malavoglia" pag. 150; "L'arrivo e l'addio di 'Ntoni" pag. 157; "L'addio alla roba" pag. 179.
4	Decadentismo: caratteristiche e autori principali. Lettura de "Il vero volto di Dorian" di Oscar Wilde pag. 94. Vita e opere di Giovanni Pascoli con lettura e analisi dei testi "X agosto" pag. 197 e "Il tuono" pag. 207. Vita e opere di D'Annunzio con lettura e analisi dei brani "La pioggia nel pineto" pag. 256 e "Il ritratto di un esteta" pag. 265.
5	Il romanzo della crisi: Kafka, Joyce, Proust, Musil. Lettura del testo "Il risveglio di Gregor" di Franz Kafka pag. 319. Vita, pensiero e opere di Italo Svevo: lettura del testo "L'ultima sigaretta" pag. 343. Vita, pensiero e opere di Pirandello: lettura dei testi "Cambio treno" pag. 396, "Il treno ha fischiato..." pag. 417.

Disciplina	Storia
Docente	Luca Muschio
Testo in adozione	La nostra avventura 3, De Vecchi e Giovannetti

Modulo	Contenuti
1	Ripristino competenze: Caratteri della Seconda Rivoluzione Industriale e della società di massa (organizzazione politica- cultura – economia- il “tempo libero ”) caratteri della Seconda Rivoluzione Industriale e dell’imperialismo
2	Conflitti e tensioni nell’Europa del primo Novecento: Politica interna ed estera, economia e società nell’Italia del primo Novecento La Grande Guerra: cause – scenari – eventi fondamentali - trattati di pace La rivoluzione russa: eventi fondamentali del processo rivoluzionario e conseguenze Il primo dopoguerra: situazioni politiche e sociali, tensioni in Europa, con particolare riferimento alla Germania, all’Italia
3	Sistemi totalitari del primo Novecento e Seconda Guerra mondiale: fascismo, politica, cultura, economia. Nazismo: caratteristiche ed eventi principali. Stalinismo: caratteristiche ed eventi fondamentali. Seconda guerra mondiale: cause, eventi principali, Shoah

DISCIPLINA: ITALIANO

TESTI SVOLTI DURANTE L'ANNO SCOLASTICO

“Gervasia all’Assomoir” di Emile Zola pag. 81;  
“La lupa” di Giovanni Verga pag. 138;  
“La famiglia Malavoglia” di G. Verga pag. 150;  
“L’arrivo e l’addio di ‘Ntoni” di G. Verga pag. 157;  
“L’addio alla roba” di G. Verga pag. 179;  
“Il vero volto di Dorian” di Oscar Wilde pag. 94;  
“X agosto” di Giovanni Pascoli pag. 197;  
“Il tuono” di G. Pascoli pag. 207;  
“La pioggia nel pineto” di Gabriele d’Annunzio pag. 256;  
“Il ritratto di un esteta” di G. d’Annunzio pag. 265;  
“Il risveglio di Gregor” di Franz Kafka pag. 319;  
“L’ultima sigaretta” di Italo Svevo pag. 343;  
“Cambio treno” di Luigi Pirandello pag. 396;  
“Il treno ha fischiato...” di L. Pirandello pag. 417.

## Simulazione del colloquio orale d'Esame

Durante il C.di C. del 14/05/2020, analizzata la BOZZA dell'O.M. inerente agli Esami di Stato, in considerazione del fatto che l'O.M. definitiva del Ministro dell'Istruzioni non è ancora stata emanata, si è deliberato di svolgere una sola simulazione del colloquio orale con le modalità indicate nella sopramenzionata BOZZA.

Eventuali indicazioni in merito saranno fornite appena sarà resa pubblica l'O.M. del M.I.

### Classe V°C Alb.

CANDIDATI:

-  Pasinelli
-  Dervishi
-  Berta
-  Ibraimovich

QUANDO: in data 29/05/2020 alle ore 09.00

DOVE: attraverso la piattaforma GOOGLE CLASSROOM Istituzionale del Coordinatore di Classe Prof.Nappi Carmine.

CODICE riunione MEET: <https://meet.google.com/nrn-xbpa-fez>

CHI: tutta la classe è tenuta a partecipare

MODALITA' DI SVOLGIMENTO:

In data 18/05/2020 attraverso la sopramenzionata piattaforma sarà consegnata la traccia dell'elaborato scritto che i 4 candidati dovranno sviluppare in non più di n°1 foglio protocollo (pertanto al massimo n°4 facciate)

Tale traccia sarà elaborata dai docenti delle materie di indirizzo

In data 27/05/2020 i 4 candidati dovranno restituire attraverso l'email: [carmine.nappi@iisdandolo.edu.it](mailto:carmine.nappi@iisdandolo.edu.it) l'elaborato che sarà visionato da tutto il C.di C.

In data 29/05/2020 dalle ore 09.00 i 4 candidati dovranno essere on-line per sostenere il colloquio

## COLLOQUIO SECONDO LA BOZZA DELL'O.M. LA SEQUENZA E' FISSA



ACCESSO ALL'AULA ore 09:00  
GOOGLE MEET CLICCA PER ACCEDERE



MATERIE INDIRIZZO il candidato esporrà  
l'elaborato prodotto e consegnato alla  
Commissione in data 27/05/2020



ITALIANO verranno mostrati ai candidati i testi  
affrontati durante l'a.s., la commissione ne  
sceglierà uno ed il candidato dovrà argomentare



STIMOLO DALLA COMMISSIONE verrà mostrato  
al candidato un testo/immagine/... che fungerà  
da stimolo per la discussione multidisciplinare



PCTO il candidato esporrà circa il suo percorso  
di PCTO (ex ASL) scegliendo liberamente  
l'esperienza da narrare



CITTADINANZA E COSTITUZIONE al candidato  
sarà chiesto di argomentare circa una tematica  
di Cittadinanza e Costituzione

*Il Coordinatore*

*Prof.NAPPI Carmine*

## SIMULAZIONE ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

### IP06-servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera-articolazione sala e vendita

**CANDIDATO**

A.S.:2019/2020

DATA:

COGNOME:

Classe: V°C Alb.

NOME:

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto in un ristorante di nuova apertura in una regione d'Italia, al quale hanno affidato l'incarico di programmare il menu a la carte.

- indichi la tipologia di locale in cui è stato assunto
- rediga graficamente il menu in ogni sua parte e scelga le portate principali in relazione all'enogastronomia regionale
- evidenzi l'importanza della scelta delle materie prime e, riferendosi ai piatti tipici del territorio presenti nel menu, ne valorizzi le qualità organolettica, nutrizionale, d'origine e commenti questi aspetti in riferimento ai principi della dieta sana e bilanciata
- rediga la carta dei vini in relazione all'enologia regionale
- motivi di seguito le scelte effettuate ed esponga in merito alla normativa inerente alla somministrazione ed informazione al cliente circa gli allergeni; riferisca quelli presenti nei vini e nelle portate del menù, chiarisca le differenze tra intolleranze e allergie alimentari accennando alle cause, ai meccanismi d'azione, e alle possibili reazioni nei soggetti sensibili.
- Il candidato crei graficamente il menu, decidendone e tracciandone le forme, le dimensioni, i colori, le caratteristiche tecnico/grafiche/commerciali

Quanto sopra indicato dovrà essere sviluppato in non più di quattro pagine in formato digitale o al massimo un foglio protocollo.

La creazione grafica del menu dev'essere realizzata fu foglio a parte

## IMMAGINI STIMOLO SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE D'ESAME

Pesce azzurro



Mise en place



H.A.C.C.P





# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) - Web: [www.isdandolo.edu.it](http://www.isdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



## Integrazione al PTOF a.s. 2019-20

L'Istituto, al fine di fronteggiare l'emergenza dettata dalle norme per il contenimento dell'epidemia Covid19, recepite le indicazioni e le attuali disposizioni ministeriali in merito alla chiusura temporanea della scuola e della D.A.D., ha operato le seguenti scelte:

- La didattica viene erogata in modalità sincrona ed asincrona, in rapporto a una libera scelta del docente, valutata la maggiore efficacia della sua azione sia per l'apprendimento sia per l'interazione formativa. L'Istituto ha proposto l'attivazione di più piattaforme per la DAD, non vincolando al loro utilizzo i docenti, che possono avvalersi, sempre nel rispetto della libertà di insegnamento e della tutela della privacy, anche di piattaforme alternative;
- viene proposto un orario di riferimento per lo svolgimento delle attività DAD al fine di consentire una coerente partecipazione da parte degli studenti;
- gli studenti sono tenuti a impegnarsi nelle attività didattiche proposte; assiduità e costanza sono, in questa circostanza, elementi per la valutazione delle discipline e della condotta da parte del Consiglio di classe; la mancata rispondenza a tali attività, non giustificata da comprovate ragioni, in tal senso, è assimilabile all'assenza scolastica;
- viene valorizzato l'utilizzo del Registro Informatico per l'assegnazione di compiti e di materiali didattici, per la programmazione della settimana lavorativa e per le comunicazioni di ogni genere, allo studente e alla famiglia;
- i docenti attuano la necessaria rimodulazione del loro piano di lavoro, in funzione della situazione contingente, riportata nelle relazioni finali disciplinari;
- i docenti dell'organico potenziato svolgono attività di supporto alla DAD; allo stesso modo, i docenti di sostegno continuano a collaborare con i docenti disciplinari per le varie attività, soprattutto per gli studenti con P.E.I.;
- i docenti esprimono per la DAD una valutazione formativa del percorso di apprendimento dello studente, che concorre, per le classi del secondo biennio e quinto anno, alla determinazione del credito scolastico attribuito dal Consiglio di classe; una valutazione conclusiva negativa, non giustificata da fattori oggettivi intervenienti per lo studente, rappresenta una condizione per cui si potranno attuare, in modi e tempi che l'Istituto reuterà più idonei, i futuri interventi di recupero atti a colmare le carenze riscontrate;
- resta valida l'incidenza, nella valutazione finale, delle attività del PTCO svolte dagli studenti prima della chiusura dell'istituto;
- le attività di orientamento per gli studenti delle classi quinte, già avviate, continuano a essere realizzate attraverso i suddetti strumenti della DAD;
- vengono apportate le opportune e temporanee integrazioni/modifiche per criteri e griglie di valutazione, salvaguardandone coerenza ed omogeneità;
- Consigli di classe, Collegi docenti, Consigli di Istituto e altre forme associative necessarie all'organizzazione e realizzazione dell'offerta formativa sono convocati e svolti online, secondo un calendario programmato;
- vengono apportate le necessarie modifiche anche a documenti di rendicontazione finale per le attività svolte dai docenti;



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) - Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



- L'Istituto provvede, nella misura del possibile, ad adempiere al diritto allo studio degli studenti fornendo strumenti informatici (tablet) in comodato d'uso alle famiglie che ne necessitano, secondo criteri individuati e resi pubblici.

## VALUTAZIONE FORMATIVA DURANTE LE ATTIVITA' DI DAD

- ✓ E' uno strumento a disposizione del docente con lo scopo di raccogliere alcuni elementi di valutazione formativa durante la DAD relative ai propri studenti della classe
- ✓ Non tutte le voci della griglia devono essere necessariamente prese in considerazione (solo quelle osservabili effettivamente)
- ✓ Le prestazioni non osservabili per problematiche/situazioni personali dell'allievo di cui il docente è a conoscenza Non vanno Valutate (NV)
- ✓ Gli elementi di valutazione, connessi ai compiti assegnati, devono essere dichiarati periodicamente agli studenti e alle famiglie in quanto feedback importante che valorizza e supporta il processo di apprendimento in itinere.
- ✓ La rilevazione può essere fatta in relazione a uno specifico compito o come elemento di sintesi periodica relativa a diversi lavori assegnati
- ✓ E' possibile l'espressione di un giudizio sintetico / voto da segnare in blu sul registro in relazione al/ai compito/i assegnato/i
- ✓ Il valore /livello assegnato ad ogni prestazione osservabile è da intendersi:

Livello 1	prestazione non eseguita	negativo/insufficiente
Livello 2	prestazione limitata	non pienamente sufficiente
Livello 3	prestazione parzialmente funzionale alla richiesta	sufficiente
Livello 4	prestazione funzionale alla richiesta	discreto/ buono
Livello 5	prestazione efficace e ottimale	ottimo



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) - Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGRASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



	Fase 1	Fase 2	Fase 3
	<b>Disponibilità ad accogliere le indicazioni del docente (interazione con il docente)</b>	<b>Esecuzione del compito (impegno personale, rispetto della consegna, pertinenza alla traccia e sua rielaborazione, linguaggio specifico)</b>	<b>Rispetto dei tempi (senso di responsabilità)</b>
<b>Livello</b> (Rif. alla Griglia delle Prestazioni)	1-nessuna interazione 2-interazione inadeguata ai rispettivi ruoli 3- interazione limitata, ma rispettosa dei ruoli 4- interazione positiva e rispettosa dei ruoli 5- interazione propositiva e collaborativa	1-Compiti non svolti 2- compiti svolti parzialmente e non completamente corretti 3- compiti svolti completamente ma parzialmente corretti 4- compiti svolti completamente e in modo corretto 5-compiti svolti completamente, in modo corretto e con padronanza personale	1- mancato rispetto (nessuna consegna) 2 - consegna oltre il tempo 3- consegna oltre il tempo, ma con giustificato motivo 4-rispetto dei tempi di consegna 5- costante puntualità nella consegna

Criteri di ammissione o non ammissione per la valutazione finale

- a) Si procede alla valutazione degli alunni sulla base dell'attività didattica effettivamente svolta, in presenza (primo trimestre e secondo quadrimestre nei mesi di gennaio e febbraio) e a distanza (DaD sia nella modalità di formazione sincrona che asincrona), utilizzando l'intera scala di valutazione in decimi.
- b) Non sono ammessi alla classe successiva, con motivazione espressa all'unanimità, gli alunni che non sono in possesso di alcun elemento valutativo, per cause non imputabili alle difficoltà legate alla disponibilità di apparecchiature tecnologiche ovvero alla connettività di rete, bensì a situazioni di mancata o sporadica frequenza delle attività didattiche, perduranti e già opportunamente verbalizzate per il primo periodo didattico.
- c) Per la determinazione del voto di condotta: si confermano i criteri già designati nel PTOF, estendendo il concetto di impegno e partecipazione alle attività della DAD.
- d) Per le valutazioni disciplinari, per il voto di condotta e per l'assegnazione del credito scolastico, il Consiglio di classe, in aggiunta ai criteri già determinati nel PTOF, tiene conto dei seguenti elementi:



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) - Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



- impegno e costanza nell'attività didattica svolta, nell'a.s. in corso, prima della chiusura scolastica;
- impegno e costanza nella partecipazione alla DAD, compresi eventuali percorsi di recupero o potenziamento;
- voti del primo trimestre ed eventuali voti assegnati prima della chiusura scolastica;
- modalità di svolgimento dei lavori assegnati per la DAD;
- progressi complessivamente riscontrabili nell'apprendimento e nelle competenze maturate;
- percorso complessivo dello studente e grado maturato di competenze di cittadinanza e disciplinari, nel caso in cui i membri del Consiglio di classe abbiano una continuità significativa di docenza nel tempo tale da consentirne una valutazione;
- in presenza di eventuali carenze/lacune disciplinari, specialmente se legate a una mancata o parziale rispondenza alle attività DAD, il Consiglio valuta l'opportunità che lo studente svolga un percorso di recupero, nelle modalità e secondo i tempi che saranno definiti in accordo a specifiche norme di legge o delibere del Collegio Docenti e compatibilmente con le risorse della scuola: a) studio individuale e autonomo; b) corsi di recupero estivi c) corsi di recupero a settembre.

La presente integrazione al PTOF ha validità fino al ripristino del normale iter scolastico e può essere tangibile di opportune modifiche in relazione all' aggiornamento delle norme ministeriali.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) - Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



## CRITERI DI VALUTAZIONE PCTO A.S. 19-20

- 1) Per competenze tecnico-professionali come **indicatore della valutazione nella disciplinare individuata** (voto che fa media in una specifica disciplina correlata)
- 2) Per le competenze trasversali sia come **Indicatore per la proposta di voto disciplinare di scrutinio secondo periodo** che come **Indicatore sul voto di condotta dell'allievo nel secondo periodo**: se la proposta di voto di condotta è uguale o maggiore di 8 e il livello competenze trasversali acquisite in TUTTE LE ATTIVITA' di PCTO (PW-Stage ...) è pari a 4, il voto di condotta proposto passa a un livello di valutazione successiva (da 8 a 9 , da 9 a 10).

MODALITÀ PCTO	STRUMENTI	Ricaduta VOTO DISCIPLINARE	Ricaduta VOTO condotta
STAGE	Osservazione competenze stage in azienda	Voto in una disciplina d'indirizzo: Tecniche/Laboratori/Discipline turistiche aziendali	Indicatore per voto di condotta
	Relazione tecnico- professionale	Voto in Italiano e Tecniche/Laboratori/ Discipline diverse	Indicatore per voto di condotta
PW ORIENTAMENTO MONDO DEL LAVORO	Realizzazione di prodotti diversi	Voto in Italiano e Tecniche 3^ Economia agr.4^-5^/Laboratori 3^‐Economia az 4^-5^/ Discipline turistiche aziendali 4^-5^	Indicatore per voto di condotta
PW HOTEL RECEPTIONIST/ADV	Simulazione caso pratico	Voto in tutte le discipline dell'UDA	Indicatore per voto di condotta
PW ORZINARTE	Esperienza di guida sul territorio	Voto in Storia dell'arte e Italiano	Indicatore per voto di condotta
PW IL FIUME RACCONTA LEGGENDE	Realizzazione di schede relative a un aspetto del territorio		Indicatore per voto di condotta

# **IL PROGETTO D'ISTITUTO PER I PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

## Finalità del percorso:

- Sviluppare la cultura del lavoro ed acquisire la consapevolezza dell'importanza dell'impegno personale
- Sviluppare competenze di cittadinanza attiva sia tecnico-professionali che “soft skill” utili all’orientamento in ambito lavorativo -professionale / per la prosecuzione degli studi
- Comprendere le modalità di funzionamento dell’organizzazione del lavoro e dell’impresa nella dimensione globale
- Costruire relazioni efficaci nel contesto di studio e di lavoro
- Sviluppare il concetto di imprenditorialità e promuovere l’iniziativa personale nello studio e nel lavoro
- Sviluppare vocazionalità per la formazione integrale dello studente ai fini di facilitare le scelte di orientamento dei giovani

L'esperienza si è articolata in una pluralità di tipologie di interazione con il mondo del lavoro: incontri con esperti, visite aziendali, project work, tirocini, partecipazioni ad iniziative organizzate da enti accreditati, oltre alla formazione in tema di sicurezza; le attività si sono svolte in contesti organizzativi diversi (scuola – azienda), sia durante il periodo delle lezioni che, in parte, in orario extrascolastico.

## Contenuti del progetto

ANNUALITA'	PROGETTI ATTIVATI	N° DESTINATARI	PERIODO DI ATTUAZIONE /DURATA	COMPETENZE SVILUPPATE	DISCIPLINE IMPLICATE	STRUMENTI DI VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE
3^ANNO (a.s.17-18)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolastico per 120 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Laboratori Voto condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto)
	Formazione sicurezza modulo generale e modulo specifica	Intera classe	Orario scolastico 12 ore	Competenze tecnico – professionali		Test
4 ^ANNO (a.s.18/19)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolastico 120 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Laboratori Italiano Voto di condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto) Relazione tecnica (voto) Questionario autovalutazione
	Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO <i>Le figure professionali del settore. I contratti di lavoro</i> <i>La lettera di presentazione</i>	Intera classe	Orario scolastico 10 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Economia Italiano Lingua straniera	Griglie di valutazione del prodotto ( voto) Griglie di osservazione del processo per livelli
	Visite aziendali (linea verde e oleificio Manerba d/g)	Intera classe	Orario scolastico	Competenze tecnico – professionali	Discipline d'indirizzo	Valutazione disciplinare
	Cene didattiche / Concorsi (concorso Illy Caffè)	Due studenti	Orario scolastico e extra scolastico	Competenze tecnico – professionali	Laboratori	Valutazione disciplinare
5^ ANNO (a.s.19-20)	Tirocinio formativo e di orientamento presso aziende/ strutture del territorio	Tutti gli alunni	orario scolastico ed extrascolastico 80 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Laboratori Italiano Voto di condotta	Scheda di valutazione aziendale per livelli (voto) Relazione tecnica (voto) Questionario autovalutazione
	Project work ORIENTAMENTO AL MONDO DEL LAVORO <i>La ricerca attiva del lavoro</i> <i>Il cv. La simulazione del colloquio di lavoro</i>	Tutti gli alunni	orario scolastico 10 ore	Competenze tecnico – professionali Competenze trasversali	Economia Italiano	Griglie di valutazione del prodotto (voto) Griglie di osservazione del processo per livelli

## Competenze agite nei PCTO

### LE COMPETENZE TRASVERSALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

		COMPETENZE TRASVERSALI		
		Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	Competenze in materia di cittadinanza	Competenza imprenditoriale
SCHEDA DI OSSERVAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO IN TIROCINIO-IFS-PW	ORGANIZZA LO SPAZIO DI LAVORO E LE ATTIVITÀ PIANIFICANDO IL PROPRIO LAVORO (PRIORITÀ, TEMPI) IN BASE ALLE DISPOSIZIONI RICEVUTE	X		
	ACCETTA LA RIPARTIZIONE DEL LAVORO E LE ATTIVITÀ ASSEGNAME DAL TEAM LEADER, COLLABORANDO CON GLI ALTRI ADDETTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEI RISULTATI PREVISTI	X		
	RISPETTA GLI ORARI E I TEMPI ASSEGNNATI GARANTENDO IL LIVELLO DI QUALITÀ RICHIESTO	X		
	ACCETTA E PRENDE IN CARICO COMPITI NUOVI O AGGIUNTIVI, RIORGANIZZANDO LE PROPRIE ATTIVITÀ IN BASE ALLE NUOVE ESIGENZE			X
	AFFRONTA I PROBLEMI E LE SITUAZIONI DI EMERGENZA MANTENENDO AUTOCONTROLLO E CHIEDENDO AIUTO E SUPPORTO QUANDO È NECESSARIO	X		
	UTILIZZA UNA TERMINOLOGIA APPROPRIATA E FUNZIONALE NELLO SCAMBIO DI INFORMAZIONI, SIA VERBALE CHE SCRITTO	X		
	GESTISCE I RAPPORTI CON I DIVERSI RUOLI O LE DIVERSE AREE AZIENDALI ADOTTANDO I COMPORTAMENTI E LE MODALITÀ DI RELAZIONE RICHIESTE	X		
	MANTIENE COSTANTEMENTE L'ATTENZIONE SULL'OBETTIVO, RILEVANDO EVENTUALI SCOSTAMENTI DAL RISULTATO ATTESO	X		
	RISPETTA LO STILE E LE REGOLE AZIENDALI		X	
	ANALIZZA E VALUTA CRITICAMENTE IL PROPRIO LAVORO E I RISULTATI OTTENUTI, RICERCANDO LE RAGIONI DEGLI EVENTUALI ERRORI	X		
PW	RIFLETTE SU SE' STESSI PER INDIVIDUARE LE PROPRIE ATTITUDINI	X		
	GESTISCE IL PROPRIO APPRENDIMENTO E LA PROPRIA CARRIERA	X		
	GESTISCE EFFICACEMENTE IL TEMPO E LE INFORMAZIONI	X		
	LAVORA CON GLI ALTRI IN MANIERA COSTRUTTIVA	X		
	COMUNICA COSTRUTTIVAMENTE IN AMBIENTI DIVERSI	X		

LE COMPETENZE TECNICO-PROFESSIONALI OGGETTO DI VALUTAZIONE NEI PCTO

		COMPETENZE TECNICO-PROFESIONALI					
DESCRITTORI PERFORMANCE OSSERVATI IN		Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti	Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio	Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
SCHEMA DI OSSERVAZIONE DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO IN TIROCINIO-IFS-PW	LAVORA ALLA PRODUZIONE/ SERVIZIO DI PIATTI, PIETANZE /BEVANDE CALDE E FREDDDE	X	X				
	APPLICA LE PROCEDURE STABILITE PER LA GESTIONE DEL POSTO DI LAVORO, L'USO E LA CONSERVAZIONE DI STRUMENTI E DOTAZIONI, BENI DI CONSUMO E MATERIALI /ALIMENTI	X	X				
	UTILIZZA PROTEZIONI E DISPOSITIVI NECESSARI ED EFFETTUÀ LE OPERAZIONI NECESSARIE PER IL CONTROLLO E LA RIDUZIONE DEI RISCHI			X			
	UTILIZZA CORRENTEMENTE LE LINGUE STRANIERE RICHIESTE DALL'AZIENDA					X	
	OSSERVA E REGISTRA LE AZIONI LAVORATIVE DURANTE IL LORO SVOLGIMENTO				X		X
PW	ORGANIZZA LA COMUNICAZIONE RISPETTO ALLO SCOPO E AL CONTESTO						X
	UTILIZZA LE CONOSCENZE APPRESE E ORGANIZZA IL MATERIALE						X

**ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL'AMBITO DI «CITTADINANZA E COSTITUZIONE» DURANTE IL TRIENNIO FINALE**

Area tematica	Finalità	Contenuti /percorsi proponibili	Attività, percorsi e progetti	Attività, percorsi e progetti	Attività, percorsi e progetti	
			Terza	Quarta	Quinta	
<b>Cittadinanza europea</b>	Acquisire consapevolezza delle linee fondamentali della normativa europea, delle problematiche politiche ed economiche, dei programmi di azione delle istituzioni europee	- Diritti e opportunità per i cittadini europei (Riferimenti: Carta di Nizza (2000) – Trattato di Lisbona (2009))				
<b>Cittadinanza e legalità</b>	Valorizzare la cultura della democrazia e della legalità	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eventi, processi e fenomeni storici particolarmente significativi rispetto al tema</li> <li>- Principi costituzionali e istituzioni preposte alla regolamentazione dei rapporti civili, sociali ed economici</li> <li>- Percorsi per l'interculturalità</li> </ul>	<p><b>“La bestia che respira”</b> rappresentazione teatrale sul tema del bullismo.</p>	<p><b>“L’arte ci racconta che questo non è amore”</b> Incontro sul tema della violenza contro le donne.</p> <p><b>“Anni di piombo”</b> incontro con il figlio del Giudice Amato, il racconto della carriera e delle indagini sull’eversione nera in Italia.</p>	Conferenza con il sig. <b>Carlo Arnoldi</b> , Presidente dell’Associazione <i>familiari delle Vittime di Piazza Fontana</i> .	<p><b>“Percorri la pace”</b> incontro con il sig. Andrea Franchini</p> <p>Incontro sul tema <b>“Violenza e perdono”</b> relatori Andrea Coi e Manlio Milani.</p>

<b>Cittadinanza e cultura scientifica</b>	<p>Orientarsi consapevolmente nei confronti dei risultati della ricerca tecnico-scientifica e delle sue ricadute nella vita quotidiana</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ricerca scientifica e bioetica Incidenza delle nanotecnologie e della robotica su società ed economia</li> <li>- Ricerca scientifica ed ambiente</li> </ul>		
<b>Cittadinanza e sostenibilità ambientale</b>	<p>Effettuare scelte consapevoli in funzione della tutela del patrimonio ambientale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rapporto tra sviluppo economico e salvaguardia ambientale</li> <li>- Sostenibilità alimentare</li> <li>- Sostenibilità turistica</li> <li>- Valorizzazione del paesaggio, economia e società</li> <li>- Buone pratiche per il risparmio energetico</li> <li>- Buone pratiche per la raccolta differenziata</li> <li>- La tutela dell'ambiente nei protocolli e nelle intese internazionali</li> <li>- Enti e organizzazioni per la difesa dell'ambiente</li> <li>- Interventi di salvaguardia ambientale e di valorizzazione del territorio</li> </ul>		Progetto per la <b>raccolta differenziata</b> .
<b>Cittadinanza e sport</b>	<p>Rafforzare il rispetto delle regole, di sé e degli altri attraverso la pratica sportiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sport e salute</li> <li>- Rischio infortuni e prevenzione</li> <li>- Organizzazione e gestione (arbitraggio/giuria) di attività sportive</li> </ul>		

<b>Cittadinanza digitale</b>	Educare al corretto utilizzo della rete Internet	- Identità digitale - web reputation - l'informazione di qualità e fake news			
<b>Cittadinanza economica</b>	Orientarsi con consapevolezza nel mondo dell'economia	- Processi e dinamiche connessi all'economia e ricadute sociali (financial literacy) - Autoimprenditorialità - Economia e previdenza sociale	Progetto IFS	<b>La strage di Ustica</b> Conferenza con relatore Daria Bonfietti  <b>La strage di Bologna</b> Conferenza con relatore Paolo Bolognesi  <b>La strage di Piazza Fontana</b> Conferenza con relatore Benedetta Tobagi  Incontro con la figlia dell'anarchico Pinelli  Incontro con figli di ebrei deportati nei campi di concentramento	
<b>Cittadinanza attiva a scuola</b>	Rafforzare il senso di identità e di appartenenza, di solidarietà, il rispetto degli altri; il bisogno di comunicare e progettare insieme, attraverso la condivisione di valori e la partecipazione attiva alla Comunità scolastica	- Inclusività - Intercultura - Diritti dell'Infanzia - Statuto delle studentesse e degli studenti - Collaborazione ad eventi e fiere - Orientamento scolastico - Sicurezza sul lavoro			

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partecipazione a Progetti dedicati: Peer education</li> <li>- Giornata del Ricordo e della Memoria</li> </ul>			
<b>Cittadinanza culturale</b>	Valorizzazione e tutela del patrimonio culturale Valorizzazione della creatività	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Progetti/ percorsi relativi al patrimonio artistico culturale del territorio locale/nazionale</li> <li>- Progetti di educazione artistica (musica, teatro, cinema, altro)</li> </ul>		<p>“uno strappo” Il caso di Nicola Tommasoli: un caso di cronaca per parlare senza retorica delle origini della violenza. Una riflessione sull’etica della responsabilità e sulle possibilità del cambiamento.</p>	Conferenza su “Mastro don-Gesualdo” al Teatro Sociale di Brescia.
<b>Cittadinanza e Volontariato</b>	Sensibilizzazione all’attività di volontariato	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enti e associazioni per il volontariato</li> <li>- Collaborazione ad attività di volontariato</li> </ul>		<p>Incontro con i volontari di <b>Imp-sex</b> a sostegno delle donne per strada.</p>	
<b>Cittadinanza e Salute</b>	Individuazione e attuazione dei comportamenti ed atteggiamenti salutari	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Corso Sicurezza</li> <li>- Alimentazione sicura</li> <li>- Educazione alla sessualità/affettività</li> <li>- Prevenzione patologie, dipendenze, devianze e abusi</li> </ul>			<p><b>Associazione Diabete Brescia.</b> Alimentazione corretta. Partecipa il Dott.Prof.di Diabetologia dell’Ospedale di Chiari (BS)</p> <p>Incontri con <b>dott. Mombelli</b> su tematiche giovanili (sessualità,</p>

droga e depressione) e  
prevenzione disagio.



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa n.2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132/227 – Fax. 030.9719062 - e-mail: [bsis02200a@istruzione.it](mailto:bsis02200a@istruzione.it) - Web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"



Elenco alunni della classe 5C SERVIZI DI SALA E DI VENDITA - TRIENNI O

Anno scolastico 2019/2020

N.	Alunno	Credito 3	Credito 4	Credito 5
1 .				
2 .				
3 .				
4 .				
5 .				
6 .				
7 .				
8 .				
9 .				
10 .				
11 .				
12 .				
13 .				
14 .				
15 .				



OMISSIONS